

SALSE E SUGHI

Sugo per tagliolini ai prugnoli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

Prugnoli
olio extra vergine di oliva
prezzemolo
sale

PREPARAZIONE

- 1** Pulire e lavare i funghi ed affettarli orizzontalmente e molto sottili. Lasciare da parte un pugno di prugnoli e tritarli finemente con la mezzaluna. Mettere l'olio in una padella e far soffriggere i funghi (da ricordare che i prugnoli non vanno mai fatti cuocere eccessivamente).

Nel frattempo preparare anche un trito di prezzemolo e salare i funghi che stanno soffriggendo.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. a cottura ultimata, scolare la pasta e farla saltare in padella assieme ai funghi aggiungendo anche il trito fine di prezzemolo e funghi che avevamo lasciato da parte.